



## **Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung**

### **- Speiseöle und Speisefette -**

(Fassung vom 22.11.2016)

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
<b>1 Grundlagen .....</b>	<b>2</b>
<b>2 Geltungsbereich .....</b>	<b>2</b>
<b>3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe .....</b>	<b>2</b>
3.1 Allgemeines .....	2
3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs .....	2
3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs .....	3
3.4 Verarbeitungshilfsstoffe .....	3
<b>4 Verarbeitungsverfahren .....</b>	<b>3</b>
<b>5 Verpackung .....</b>	<b>4</b>
<b>6 Schädlingsbekämpfung .....</b>	<b>4</b>
<b>7 Qualitätssicherung .....</b>	<b>4</b>
<b>8 Kennzeichnung und Deklaration .....</b>	<b>5</b>
<b>9 Inkrafttreten und Umsetzung .....</b>	<b>5</b>

## 1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Speiseöle und Speisefette sind:

- die Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Bioland e.V. (Kapitel 7 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die Bioland-Richtlinien zum Ausschluss der Gentechnik (Kapitel 2 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 (insbesondere Anhänge VIII und IX) über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel und deren Änderungsverordnungen;
- alle für die Herstellung von Speiseölen und Speisefetten bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

## 2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören pflanzliche und tierische Speiseöle und Speisefette.

## 3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

### 3.1 Allgemeines

Es dürfen nur die unter 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Alle Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen weder unter Verwendung von genetisch veränderten Organismen und/oder deren Derivaten hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen behandelt worden sein. Bei der Verwendung von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ist das Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien zu berücksichtigen.

### 3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Für die Herstellung von Bioland-Speiseöle und –Speisefette sind folgende Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zulässig:

- Samen und Früchte von Pflanzen
- Fettgewebe von Schlachttieren
- Gemüse und Obst
- Kräuter und Naturgewürze

Bei Verwendung der Zutaten Gemüse und Obst sind die produktspezifischen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien zu beachten.

### 3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Zur Herstellung von Speisefetten und Speiseölen werden keine Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs eingesetzt.

### 3.4 Verarbeitungshilfsstoffe

- asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter
- nicht-aktiviertes Kieselgur und Perlite als Filterhilfsmittel sowie Filterhilfsmittel auf Zellulosebasis
- Ethanol (gilt nur für die Entölung von Rohstoffen mit geringen Ölgehalten (5-10 %)); das so gewonnene Öl darf nicht als „nativ“ bezeichnet werden
- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (N<sub>2</sub>), Sauerstoff (O<sub>2</sub>)
- Aktivkohle, Bentonit (nur für Speiseöle, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind)

## 4 Verarbeitungsverfahren

Es sind die unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Speiseölen und Speisefetten zugelassen.

Zur Herstellung von **pflanzlichen Ölen** können folgende Verarbeitungsverfahren angewendet werden:

- Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das Konditionieren bzw. Vorwärmen nur bis zur empfohlenen max. Auslauftemperatur erfolgt.
- Mechanisches Pressen mit einer Presstemperatur von max. 60° C.; die Vertragsverarbeiter des Bioland e.V. streben an, möglichst niedrige Presstemperaturen zu erzielen und bei den nachfolgenden Ölen die aufgeführten maximalen Presstemperaturen nicht zu überschreiten:
  - Oliven- und Leinöl: 40° C
  - Distel- und Kürbiskernöl: 50° C
- Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren

Zur Herstellung von **tierischen Fetten** kann folgendes Verarbeitungsverfahren angewendet werden:

- Ausschmelzen (nach Möglichkeit mit Nassschmelzverfahren)

Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen. Darüber hinaus dürfen folgende Verfahren nicht angewendet werden:

- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Entschleimen mit mineralischen und organischen Säuren
- Entsäuern
- Entfärben/Bleichen (mit Ausnahme von Aktivkohle und Bentonit für Speiseöle, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind)
- Desodorieren (mit Ausnahme der Wasserdampfbehandlung bis 180° C für Bratöle für Endverbraucher bzw. 240 °C für Speiseöle, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind)
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)

## 5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Speisefette und Speiseöle zulässig:

- Behältnisse aus Edelstahl und Aluminium
- Kunststoffbehältnisse aus reinen Kohlenwasserstoffen (sofern keine Langzeitlagerung)
- Glasflaschen, Gläser (nach Möglichkeit Lichtschutzflaschen, -gläser)
- Papier- und Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET) und daraus hergestellte Packmittel
- Blech, Weißblech
- Sonstiges (PE-Verschlüsse, Etiketten)

## 6 Schädlingsbekämpfung

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind gesondert in den Bioland-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen geregelt.

Bei der Schädlingsbekämpfung ist jederzeit auszuschließen, dass Bioland-Produkte mit unerlaubten Stoffen (z.B. Pestizide) in direkten oder indirekten Kontakt kommen. Grundsätzlich ausgeschlossen ist die Anwendung von Pestiziden und Desinfektionsmitteln, die gesundheitsgefährdende Wirk- bzw. Inhaltsstoffe, insbesondere persistente oder karzinogene Stoffe, enthalten. Im Zweifelsfall hat der Verarbeiter die Produkte auf mögliche Rückstandsbelastungen hin zu untersuchen.

## 7 Qualitätssicherung

Der Verarbeiter ergreift im Rahmen der betrieblichen Qualitätssicherung geeignete Maßnahmen zur Identifizierung der für die Bioland-Verarbeitungsprodukte verwendeten

Rohwaren bzw. Rohwarenpartien und zur Rückverfolgbarkeit zu den Lieferanten gemäß Kapitel 7.8 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien.

Zur Überwachung der in Kapitel 4 aufgeführten max. Presstemperaturen sind Temperaturprotokolle zu führen. Die Presstemperaturen sind so nahe wie möglich an den Auslauföffnungen der Presse (Seiherkorb) zu messen.

## **8 Kennzeichnung und Deklaration**

Die Kennzeichnung von Speisefetten und Speiseölen und die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien, der Lebensmittelinformations-Verordnung und den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches für Speisefette und Speiseöle.

Mit Begriffen wie "nativ" oder "kaltgepresst" dürfen nur Speiseöle bezeichnet werden, die keinem Raffinationsschritt, auch keiner Wasserdampfbehandlung unterzogen wurden. Speiseöle und Speisefette, die mit Wasserdampf behandelt wurden, sind mit einem entsprechenden Hinweis auf der Verpackung zu versehen.

## **9 Inkrafttreten und Umsetzung**

Diese Verarbeitungsrichtlinien treten mit Beschluss der Bioland-Bundesdelegiertenversammlung in Kraft. Alle Verarbeiter sind verpflichtet, die Einhaltung der Richtlinien innerhalb eines Übergangszeitraumes von 6 Monaten nach Bekanntmachung zu gewährleisten. Im begründeten Einzelfall kann diese Frist auf Antrag verlängert werden.